

Vier Häuser, ein Versprechen!



**Kulinarischen Kalender**  
AUGUST BIS DEZEMBER 2025

Bleiben Sie immer auf dem neuesten Stand mit unserem **Newsletter:**



DEZEMBER  
**Gans & Ente Außer Haus**

Dienstag, 23. und Mittwoch 24. Dezember

Bestellen Sie jetzt **Gans** oder **Bauernente** GAN„S“ OHNE STRESS, AUCH ZUHAUSE



DEZEMBER  
**Weihnachtsbrunch + Menü**

Donnerstag 25. + Freitag 26. Dezember, Weihnachtsbrunch ab 10.30 & 11 Uhr oder Weihnachtsmenü (à la Carte) um 11.30 Uhr oder 13.30 Uhr

DAS PERFERTE **Weihnachtsgeschenk**



JANUAR  
**Musical Dinner**

Freitag, 09. Januar 2026, Einlass: 19 Uhr | Beginn: 19.30 Uhr – 98,00 € p.P. (inklusive 3-Gang Menü) „Santa Maria“ mit den größten Hits von Roland Kaiser, inkl. 3-Gang Menü.



DEZEMBER  
**Weihnachtsspecial**

Donnerstag, 11. Dezember, ab 18 Uhr – 47,00 € p.P. Entfliehen Sie dem Trubel der überfüllten Weihnachtsmärkte und erleben Sie stattdessen einen exklusiven Abend mit weihnachtlichem Buffet (Gans ist auch dabei), Glühwein und weihnachtlicher Musik. Für eine extra Portion Spaß sorgt das Eisstockschießen, bei dem Sie Ihr Talent unter Beweis stellen können. Und wer es lieber etwas ruhiger angehen möchte, kann es sich an unserer Feuerschale gemütlich machen und den Abend ausklingen lassen.



lichem Buffet (Gans ist auch dabei), Glühwein und weihnachtlicher Musik. Für eine extra Portion Spaß sorgt das Eisstockschießen, bei dem Sie Ihr Talent unter Beweis stellen können. Und wer es lieber etwas ruhiger angehen möchte, kann es sich an unserer Feuerschale gemütlich machen und den Abend ausklingen lassen.



DEZEMBER  
**Posh Vision**

Samstag, 19. Dezember Posh vision präsentiert eine exklusive Xmas-Vernissage im Hotel Hennies. Kunst trifft auf festliche Eleganz bei einem einzigartigen vorweihnachtlichem Event in unserer Tenne. Weitere Infos und Tickets unter: [www.posh-vision.com](http://www.posh-vision.com)



AB 01. NOVEMBER GIBT ES TÄGLICH  
**Gänsevariationen nach Karte**

sowie ganze Gänse auf Vorbestellung im Restaurant und auch außer Haus. Traditionell kommt bei uns im November die Gans auf den Tisch. Natürlich mit Rotkohl, Grünkohl, Klößen und einer feinen Auswahl an weiteren Beilagen.



NOVEMBER  
**Es wird „Wild“!**  
HUBERTUSABEND

Freitag, 31. Oktober und 07. November, ab 18 Uhr – 42 € p.P. Genießen Sie ein herbstliches Wildbuffet mit kalten und warmen Spezialitäten.



**Wild** AUS EIGENER AUFZUCHT



AUGUST

## Nordisches Garnelenbuffet

GARNELEN & GARNELENVARIATIONEN „SATT“

Freitag, 08. August, ab 18 Uhr – 39,00 € p.P.

Unser Buffet zum satt essen mit zarten Garnelen – frisch aus der Pfanne!

Ob im Ganzen gebraten, zu knusprigem Brot, leckeren Saucen oder knackigen Salaten – an diesem Abend dreht sich alles um die köstlichen Meeresfrüchte.

AUGUST

## Mediterraner Abend



Freitag, 15. August, ab 18 Uhr – 35,00 € p.P.

Ein sommerlich leichtes Buffet, das keine Wünsche offen lässt. Freuen Sie sich auf italienische und griechische Köstlichkeiten und vielem mehr.



Bitte reservieren Sie Ihren Tisch:

Tel.: 0511-90180      www.hotel-hennies.de  
Fax.: 0511-9018299      rezeption@hotel-hennies.de

  Besuchen Sie uns auch auf facebook und Instagram oder auf:

[www.hotel-hennies.de](http://www.hotel-hennies.de)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Ihre Familie Hennies & Team*



AUGUST

## Captainsdinner

FISCHBUFFET AUF HOHER SEE

Freitag, 22. August, ab 18 Uhr – 35,00 € p.P.

Moin, Moin und Ahoi! Lassen Sie sich mitnehmen auf eine Reise durch die Weltmeere und genießen Sie unser Captainsdinner mit den vielseitigen Spezialitäten der See.

AUGUST

## Rippchenbuffet

Freitag, 29. August, ab 18.00 Uhr – 32,00 € p.P.

Genießen Sie zarte Rippchen in BBQ-Sauce, Honig-Senf und vielen weiteren Marinaden. Begleitet von leckeren Beilagen wie Coleslaw, Krautsalat, Maiskolben, Potatoe Wedges und vielem mehr, wie Pulled Pork, erwartet Sie ein leckeres Buffet, das keine Wünsche offen lässt.



SEPTEMBER

## Deutsche Tapas

Freitag, 05. September, ab 18.00 Uhr – 32 € p.P.

Premiere! Tapas Abend mal klassisch Deutsch. Probieren Sie sich durch unsere deutschen Tapas. Wir servieren Ihnen kleine Portionen, die am Tisch nachbestellt werden können. Vom Rheinländischen Sauerbraten, Königsberger Klopfen mit roter Beete über kleinen Fischfilets, diversen Vorspeisen und Desserts ist alles dabei.



SEPTEMBER

## „Aus Omas Küche“

ROULADEN, BRATEN UND EINTÖPFE

Freitag, 12. September, ab 18 Uhr – 33,00 € p.P.

Genießen Sie „wie früher“ die kulinarische Gemütlichkeit von Großmutter's Herd. Ob rheinischer Sauerbraten,

Erseneintopf, Rinderroulade oder Eierpfannkuchen – mit diesem traditionellen Buffet widmen wir uns den Klassikern der deutschen Küche nach den leckersten Originalrezepten aus der 200-jährigen Geschichte unseres Restaurants.



SEPTEMBER

## Schnitzelbuffet

Freitag, 26. September, ab 18 Uhr – 32,00 € p.P.

Vom knusprig panierten Schweineschnitzel, über Hähnchenschnitzel in Nuss Panade, Schnitzel in Parmesaneihülle bis hin zum Kalbsschnitzel. Die Vielfalt unseres Schnitzel Buffets lässt keine Wünsche offen. Ergänzt werden die Schnitzel von der großen Auswahl an schmackhaften Soßen und Beilagen.



OKTOBER

## Grünkohlbuffet

Freitag, 10. Oktober, ab 18 Uhr – 29,50 € p.P.

Probieren Sie zum Start der Saison die norddeutsche Spezialität mit Bregenwurst, Ente, Bremer Pinkel und vielem mehr...

OKTOBER

## Kartoffel- kürbisbuffet

Freitag, 17. Oktober, ab 18 Uhr – 28,50 € p.P.

Unser klassisches Kartoffelbuffet mit den leckeren Knollen aus der Region und Kürbisvariationen. Mit leckeren Fleisch- und Fischgerichten.



OKTOBER

## Krimi Lesung

Freitag, 24. Oktober, ab 17.30 Uhr – 52,00 € p.P.

inkl. 3-Gang-Menü/Buffer  
Mord in 7 Stücken.  
3 Leseblöcke mit Christian Oehlschläger & Ulrich Hilgfort